

Diego Bolognesi ist neuer Executive Chef im Giardino Ascona und Giardino Mountain

Der Italiener mit dem kulinarischen Namen übernimmt die Restaurants Hide & Seek in beiden Hotels und zeichnet darüber hinaus für das gastronomische Angebot für Bar, Pool und den Room Service verantwortlich.

Ascona, 20. Juni 2022 – Schon sein Name ist kulinarisch – Diego Bolognesi – ist neuer Executive Chef des Restaurants Hide & Seek im 5-Sterne-Resort Giardino Ascona und dem Schwesterhotel Giardino Mountain in Champfèr im Oberengadin. Mit der Ernennung des 29-jährigen, der am Lago Maggiore aufgewachsen ist, haben Daniela und Philippe Frutiger die Position aus den eigenen Reihen besetzt. „Diego Bolognesi ist seit Anfang 2018 bei uns im Küchenteam. Wir wollten ihn eigentlich schon vor einem Jahr auf der Position des Executive Chefs sehen, aber er wollte noch etwas warten. Jetzt ist es so weit, und wir freuen uns sehr, dass wir mit ihm jemanden haben, der das Team, unsere Häuser und unsere Gäste kennt und mit seiner Art zu kochen zum Erfolg des Giardino Ascona beiträgt“, so Philippe Frutiger.

Ein Italiener in Schottland

Diego Bolognesi begann seine berufliche Laufbahn 2010 in Novara im Restaurant Pascia di Inverio (1 Michelin Stern), von dort ging es weiter nach Sardinien ins 5-Sterne-Hotel Sporting di Porto Rotondo und schließlich 2012 nach Schottland ins Luxushotel The Gleneagles Hotel. „In Schottland war ich der einzige Italiener unter 20 Schotten und hatte das Glück, auf meinen Mentor Jeremy Brazelle zu treffen, der mich unter anderem mit der Spanischen Küche vertraut machte“, erzählt Diego Bolognesi. Dreieinhalb Jahre später wurde er Demi Chef de Partie im The Landmark Hotel in London und lernte von Say Dominique alles über die englische Küche. Im The Shangri-La at The Shard in London führte ihn Tom Buchbinder in die Japanische und Französische Küche ein. Im Mai 2017 kam er nach Lugano ins Restaurant Le Relais, das zum Hotel Villa Castagnola gehört.

Im Frühjahr 2018 wechselte Diego Bolognesi schließlich ins Giardino Ascona, wo er seinen Weg zu Schweizer Produkten und der Schweizer Küche fand, die er heute gekonnt mit der italienischen Küche verbindet. Seit April dieses Jahres leitet Bolognesi das 20-köpfige Küchenteam des Restaurants Hide & Seek in Ascona, außerdem kreierte er die Speisekarten für das Restaurant, den Room Service sowie die Pool- und Barkarte. Zu seinem Verantwortungsbereich gehört außerdem in der Wintersaison die Küche des Hide & Seek im Giardino Mountain in Champfèr bei St. Moritz, das in den Sommermonaten zum stylischen Bed & Breakfast wird.

Erfolg ist das Ergebnis von Teamwork

Diego Bolognesi legt viel Wert auf Teamwork. „Meine Küchencrew und ich arbeiten eng zusammen und die Gerichte sind das Ergebnis unserer gemeinsamen Arbeit“, betont er. Nach seinem Lieblingsgericht gefragt lacht der sympathische Italiener: „Na, was denken Sie, bei dem Nachnamen – natürlich Pasta al Ragù alla Bolognese. Mein Name hat im Ausland immer für ein Lachen gesorgt. Meine Kollegen fanden den Nachnamen für einen Koch einfach genial.“

Sport ist für Diego der Ausgleich zum Beruf. In seiner Freizeit legt er mit seinem Rad Kilometer rund um den Lago Maggiore zurück. Außerdem liebt er es auf Reisen zu gehen.

Über die Giardino Group

Zur Giardino Gruppe zählen insgesamt drei Häuser: Die Fünf-Sterne-Hotels Giardino Ascona und Giardino Mountain in St. Moritz und das Boutique-Hotel Giardino Lago in Minusio bei Locarno, das direkt am Lago Maggiore liegt. Für den Sommer in den Engadiner Bergen passt sich das Hotelkonzept in Champfèr als Bed & Breakfast ohne Sterneklassifizierung den Bedürfnissen der Sommergäste an. Kulinarisch haben sich die Giardino Hotels bereits einen internationalen Namen gemacht. Chefkoch Rolf Fliegau hat für die Hotels in Ascona und St. Moritz im Restaurant Ecco je zwei Michelin-Sterne erkocht. Fliegau wurde außerdem 2019 mit 18 Punkten vom GaultMillau Schweiz als Aufsteiger des Jahres ausgezeichnet. Hinter dem Namen Hide & Seek verbirgt sich das zweite Restaurantkonzept der Hotels in Ascona und St. Moritz. Hier wird innovative, leichte und aromatische Küche mit Produkten und Zutaten aus der jeweiligen Region zelebriert. Die Speisekarte des Restaurants Lago im Giardino Lago ist inspiriert von der Küche Italiens und interpretiert traditionelle Gerichte auf moderne, leichte Art. 2016 wurde das Ayurveda-Kompetenzzentrum in Ascona gegründet und im selben Jahr auch in St. Moritz eröffnet. Außerdem verfügen die zwei Häuser über ein dipiù Spa mit der eigenen Kosmetiklinie dipiù.

Pressekontakt:

Global Communication Experts GmbH
Claudia Dressler | Sieglinde Sülzenfuhs
Brabanter Straße 4, 80805 München
Tel.: +49 89 - 2153793 –82 oder - 84
E-Mail: giardinogroup@gce-agency.com
claudia.dressler@gce-agency.com
sieglinde.suelzenfuhs@gce-agency.com
Internet: www.gce-agency.com